ANNO SECONDO - N. 8 SABBATO 20 MAGGIO 1843

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

AGRICOLTURA TEORICA

NOZIONI DI CHIMICA AGRARIA

Seguito delle conversazioni fra il Parroco e il suo parrocchiano Giovanni.

GIOV. Dopo ch' ella m' ha fatto sentire l' importanza di conoscere le sostanze che servono di nutrimento alle piante, io son divenuto molto curioso di questa cognizione, ma non so comprendere su quale fondamento siasi potuto stabilire che una pianta abbisogna di quella tale sostanza, e che di questa particolarmente si nutre.

PAR. Se voi conosceste tutti i principii di cui è composto un terreno nel quale prosperassero varie specie di piante, e che indi esaminando la composizione di quelle piante trovaste che ciascuna specie contiene qualcuno dei diversi principii riconosciuti in quel terreno, quasi che ognuna ne avesse fatto scelta secondo un suo proprio gusto; non vi passerebbe pel capo l' idea che ciò potesse essere non già un mero accidente, ma che ognuno di quel principii fosse, anzi che nò, necessario ai completo sviluppo della pianta che se lo ha prescelto?

GIOV. Mi pare veramente che la penserei così.

PAR. E se invece vedeste una di quelle piante allignar poco bene in un altro terreno, e analizzando questo, lo trovaste mancante, o molto povero, di que' tali principii pei quali essa vi parve mostrare una predilezione; non sareste allora affatto convinto che quei principii erano indispensabili al nutrimento di questa pianta, e alla sua esistenza?

GIOV. Non v' ha dubbio.

PAR. Dunque su questo punto non accade ragionare più innanzi. Ora vi dirò quali sono i principii che costituiscono le piante. Ma prima di risolverle ne' loro principii, osserviamone le parti che compongono in generale la loro massa. Queste parti sono, il legno o la materia le-

gnosa, la fecola o amido, lo zucchero, la gomma, l'albumina, il glutine, la cera, la resina, alcuni olii essenziali, o volatili, o grassi, e varii acidi.

GIOV. Ogni pianta ha ella tutte queste sostanze?

PAR. Quasi tutte, ma ogni specie di piante le possiede in proporzioni molto diverse. Nel pino, per esempio, voi troverete abbondare la resina, e nel ciliegio, la gomma; nel frumento e in tutte le graminacee l'amido ed il glutine; nel granturco, nella saggina e nella barbabietola lo zucchero; nelle piante oleifere gli olii grassi; nelle odorose gli olii essenziali e gli olii volatili. Ora ciascuna di queste sostanze, che compongono la massa delle piante, non è che una combinazione di carbonio e degli elementi dell'acqua, ed alcune di esse anche di azoto.

GIOV. Carbone e acqua?

PAR. Non confondete il carbone col carbonio; il carbone è bensì costituito nella massima parte di carbonio, ma il carbonio vi è misto ad altre sostanze, che formano quel residuo che lascia il carbone dopo che ha abbruciato.

GIOV. Questo residuo è un po' di cenere.

PAR. Ebbene fate conto che tutto quello che più non esiste, e che unito a questa cenere formava poc'anzi quella sostanza nera che chiamasi carbone, era appunto il carbonio.

GIOV. E quella cenere che cosa è?

PAR. Adagio, facciamo un passo alla volta. Il carbonio forma una parte essenziale di tutte le piante e di tutti i loro organi. Esso è la base di tutte le sostanze poc'anzi nominate delle quali si compone la massa principale de' vegetabili. Combinato coll' ossigene e coll' idrogene, elementi dell'acqua, e nelle stesse proporzioni dell' acqua, costituisce la materia legnosa, la fecola, lo zucchero e la gomma. Combinato cogli elementi dell' acqua, più una certa quantità di ossigene, costituisce presso che tutti gli acidi organici che si trovano in gran numero e varietà nei vegetabili. Combinato coll'idrogene senza niente di ossigene, o tutto al più con una quantità di questo minore che non ne andrebbe a formare l' acqua, costituisce gli olii, la cera, e le resine. Ma nell'albumina vegetale, e nel glutine vi è un quarto principio che si chiama azoto.

GIOV. Che cosa è questo azoto?

PAR. L'azoto è quell'elemento che mescolato coll' ossigene forma l'aria che serve alla respirazione. Benchè esso non sia rispetto al peso che la più piccola parte della massa delle piante, nondimeno esso non manca in alcuna, e lo s' incontra in tutti gli organi loro.

GIOV. Dunque anche l'azoto è una sostanza necessaria alle piante come il carbonio e gli elementi dell' acqua.

PAR. Sì certo.

GIOV. E la cenere?

PAR. Voi sapete che la cenere delle piante è l'avanzo della loro combustione. Tuttociò che si trova nella cenere era prima nel vegetabile, facea quindi parte di esso come il carbonio, e l'azoto, e gli elementi dell'acqua. Ora che cosa trovasi nella cenere? Eccettuato un po' di carbonio, voi non vi trovate più nessun principio organico, perchè il fuoco li ha tutti distrutti o volatilizzati; vi trovate bensì varie sostanze inorganiche, minerali, cioè delle terre, dei sali, degli ossidi metallici; tutte materie che esistono in maggiore o minore quantità nei terreni.

GIOV. E come si chiamano queste sostanze?

PAR. Quelle che più frequenti s'incontrano nelle ceneri delle piante sono la potassa, la soda, la calce, la magnesia, la silice, l' ossido di manganese e l' ossido di ferro.

GIOV. Bisogna certamente che queste sostanze siano alimenti delle piante come il carbonio e gli elementi dell' acqua, altrimenti perchè le avrebbero esse assorbite dalla terra?

PAR. Ciò è tanto vero che se un terreno è mancante di alcune di tali sostanze non vi riescono bene le piante che di quelle si mostrano più fornite nelle loro ceneri. In un suolo mancante di silice o di potassa il frumento vien male e si alletta, perchè

senza la silice combinata colla potassa il gambo del frumento o la paglia non acquista solidità.

GIOV. Mi ricordo ch' ella me l' ha detto un' altra volta.

PAR. Voi dovete dunque essere ormai persuaso che le piante per bene svilupparsi hanno bisogno di un composto carbonato che somministri loro il carbonio, e di un composto azotato che loro somministri l' azoto, e che inoltre esigono la presenza dell' acqua, e un terreno che contenga le materie minerali inorganiche, senza le quali non potrebbero esistere.

INDUSTRIA

SOFFOCAMENTO DELLE CRISALIDI

Abbiamo altra volta trattato del soffocamento delle crisalidi (anno I. pag. 67); ora ritorniamo su questo stesso argomento per la sua grandissima importanza, e per soddisfare ad una nostra promessa, di far meglio conoscere alcune pratiche, e quali sarebbero le attenzioni d'aversi per diminuire il danno, ed ottenere bozzoli *scottati* perfettamente; chè non basta assicurare, con la morte di tutte le crisalidi, la conservazione del raccolto, bisogna inoltre, e soprattutto, che sia praticata in tal maniera che non danneggi in alcun modo i bozzoli, e non deteriori alcuna delle loro proprietà.

Senza ripetere ciò che abbiamo detto dei difetti dei diversi mezzi di soffocamento, ricorderemo solo, perchè non si potrà mai ripetere quanto che basti, che l'azione diretta e viva del vapore, il suo passaggio pel tessuto de' bozzoli, tende a disciogliere la parte gommo-resinosa, e fa rompere il filo più sovente nello svolgimento. Inoltre il vapore decompone in tal modo la crisalide, dalla quale decomposizione ne risulta una fermentazione inevitabile, e che non di rado diviene difficilissimo di preservare il raccolto dagli attacchi dei tarli o tignuole, piccoli vermi che sono generati dalla corruzione delle crisalidi, e che terminano per bucare i bozzoli stessi e renderne la filatura assolutamente impossibile.

Le osservazioni microscopiche che feci sui bozzoli non soffocati e quelli soffocati a vapore, o col forno o colla stufa alla Santorini, dimostrano, che mentre il filo dei primi lo si osserva distintamente formato di due fili agglutinati fra loro con una leggierissima velatura, e sparsi tutti di piccolissimi grumi; quando sieno per lo contrario soffocati in qualunque si voglia modo, i due fili si scongiungono fra loro, e i grumi si fondono, e il filo non è tanto attaccaticcio com' era prima. Questa disunione de' fili è certo la ragione per cui più facilmente si rompono; diffatti il filo di que' bozzoli non soffocati sopportava un peso maggiore di 1|5 e persino di 1|4, e si allungava molto di più senza rompersi.

E questo danno è tanto sensibile nel soffocamento col vapore, come lo è in quello della stufa a secco; chè molti di que' difetti si vogliono pure attribuire a questa pratica. E innanzi tutto diremo, che non si può ritenere che a secco avvenga il soffocamento, perchè la crisalide e il bozzolo stesso a quell'alta temperatura mandano molti vapori, di cui la stufa si riempie tutta, come se fosse riscaldata col vapore stesso. Ne avviene quindi che tutti i bozzoli, specialmente degli strati interni, sono interamente imbevuti e rammolliti dal vapore che ne esce e che si trova concentrato. E in questi due metodi, oltre la difficoltà che sovente si prova di far diseccare rapidamente la fornata, si corre pericolo di avere un numero più o men grande di bozzoli macchiati dai deboli e fusi che si trovano mescolati. Una piccola quantità di questi basta per danneggiare una corba intera.

Un altro grande inconveniente ancora v'ha nel soffocamento a secco, ed è di non riscaldare egualmente le diverse parti di una corba piena di bozzoli, e intanto che gli strati superficiali sono esposti ad una temperatura elevatissima e di già nociva, egli è molto se le crisalidi poste nell' interno risentono bastante calore per essere asfissiate. Nè mi verrà opposto che molti di quest' inconvenienti sarebbero tolti, quando si tenesse la stufa fra i 26 e 30 gradi, come ebbe a dirmi l' Anonimo (pag. 97 anno I.), e s' impiegassero quattro o cinque ore di tempo; essendochè a quel grado le crisalidi non muoiono, nè certo a lui saranno morte, non bastando l'esposizione al sole per un' intiera giornata; sebbene nei paesi del mezzogiorno il sole ascenda a 35 e 38 gradi.

Tolti invece sarebbero tutti questi inconvenienti, quando si volesse impiegare una corrente d'aria calda, mantenuta ad una temperatura costante; la quale saturandosi dell' umidità de' bozzoli, verrebbe rimpiazzata da una quantità di nuova aria, in modo tale che i bozzoli sarebbero sem-

pre asciutti, e le crisalidi perirebbero senza essere in alcun modo alterate; e perciò ognun vede chiaramente che si conserverebbero perfettamente.

Il sig. Andrea Galvani convinto dei danni che provengono dagli ordinari soffocamenti, e dei vantaggi che debbono risultare dall'asfissiarli con una corrente di aria calda, riduceva una stufa a vapore in stufa ad aria corrente, senza abbisognare di costruirne di nuove. A ciò fare, levata la caldaja, chiudeva quello spazio a volto, lasciando fra i mattoni alcune interruzioni. Copriva il piano tutto della stufa con un altro piano di mattoni, e vi praticava un canale onde condurre il fumo che passa per l'interruzione de' mattoni nei tubi laterali della stufa stessa; finalmente copriva questo piano con tegole, lasciandovi fra loro uno spazio di un pollice ad un pollice e mezzo, e poggiandole sopra sopporti di mattone. L'aria entra per alcuni canaletti praticati esternamente nel muro stesso sopra la porta del focolajo, e passa in un canale, largo un piede e più, tra il piano di mattoni e quello di tegole, traversando pel mezzo la stufa, e trovando al fine del suo corso due canaletti, pei quali si spande, e passa calda nella stufa per alcune fessure praticate ad ogni rango di tegole, avvertendo anche di tenere queste fessure di varia larghezza, più ristrette cioè dove l'aria sbocca, e sempre più larghe quanto più si allontanano, acciochè i bozzoli si trovino in un'eguale corrente d'aria. Nel soffitto della stufa vi fece alcuni fori del diametro di mezzo pollice, onde l'aria pregna di vapori esca liberamente. Questi stessi fori che sono in numero di quindici, si possono chiudere ed aprire come si voglia, per regolare la corrente più o meno abbondante.

A coloro poi che intendono continuare nella pratica del soffocamento colla stufa a secco del Santorini, crediamo di dare i seguenti avvertimenti, i quali li abbiamo desunti dalle osservazioni, che pel corso di 17 anni registrava il sig. dott. Giambattista Zuccheri, diligentissimo in sì fatte pratiche. In tal modo avrò anche risposto all'articolo dell'Anonimo, con cui vorrebbe suggerire altri avvertimenti ben diversi da questi, e lontani affatto dalla ragione e dall'esperienza.

Primo e principale dovere di chiunque si pone a soffocare le crisalidi, dev'essere di disporre nella stufa un termometro, in modo che stando fuori una parte indichi il grado di calore interno. Non è possibile di condur bene questa pratica, senza che venga regolata da un termometro. Lo si collocherà alla metà della porta della stufa, in modo che stia la bolla o serbatojo ed una parte del tubo, cioè circa 30 gradi, nell'interno della stessa, e il rimanente del tubo sia visibile esternamente, lo che si otterrà applicandovi alla porta una scatola di legno, aperta dal lato interno, ed introducendovi in questa il termometro.

2. Si copriranno i bozzoli nelle ceste con carta *strazza*, la quale verrà aspersa con acqua, affinchè i bozzoli non soffrano dannose alterazioni in quella subita esposizione ad un alto grado di calore.

3. Il grado di calore nelle stufe varia secondo le altezze, e questa variazione è grandissima, essendo di 8 a 10 gradi fra la parte inferiore e la superiore; e perciò convien avere la precauzione di porre nella parte superiore la galletta più forte e consistente, e nelle parti media ed inferiore quelle che sono più deboli.

4. Per la prima *scottatura* si potrà introdurre la galletta nella stufa, quando il termometro segnerà il grado 45 al 50. Nelle successive, se il calore delle antecedenti non sia stato spinto oltre misura, al momento che s' introdurranno, il termometro segnerà i gradi 50 circa.

5. Appena le gallette vengono introdotte nella stufa, succede un abbassamento di temperatura, ed esso è maggiore nella prima scottatura che nelle successive, variando la prima dai 7 agli 8 gradi, ed impiegandovi più tempo a rimettersi; mentre nelle altre non varia che di 3 a 4 gradi, ed a rimettersi vi vuole almeno mezza ora od un'ora; poi va gradatamente salendo, e nella prima ora dovrà innalzarsi di un grado per ogni 5 minuti di tempo. Pervenuto al grado 60, l'innalzamento dovrà essere di un grado per ogni 10, 12, o 14 minuti. Nello stabilire il grado di calore, ed il tempo necessario per la prima scottatura si dovrà partire dal momento in cui il termometro sia arrivato al grado 50.

6. Nel momento che s'introducono i bozzoli nella stufa si porranno nel focolajo alquanti pezzi di legna, onde aumentare e sollecitare il grado termometrico; in seguito si manterrà il fuoco rimettendo di quando a quando qualche altro pezzo di legno, secondo che saranno ridotti in brace quelli posti prima. Se il termometro si mostra stazionario, o indica una lentezza straordinaria nel suo ascendere, e talvolta anche un abbassamento, allora conviene riporre sul fuoco nuove legna, regolandosi sempre dietro il grado termometrico.

7. Dal grado di calore sviluppato in un dato spazio di tempo dipende la felice riuscita del soffocamento; cioè quanto maggiore sarà il primo, tanto minore sarà il tempo che si dovrà impiegare; e viceversa, si terranno i bozzoli nella stufa un tempo più lungo, quando il calore sarà d' intensità più mite.

8. Si conseguirà la perfezione nella scottatura delle gallette, quando rimarranno in stufa per 3 ore, e il termometro sarà pervenuto ai gradi 64, 65, 66. Per meglio far conoscere l' importanza di questo paragrafo riferiamo il seguente quadro.

Soffocamento con eccesso di calore. Oltre i gradi 69 con due ore di durata, e ai gradi 74 con un' ora e mezzo. In quella fatta ai 74 gradi si trovarono dopo otto giorni due farfalle, e ciò nacque per certo dal calore che non penetrò egualmente tutti gli strati delle gallette, per cui alcune crisalidi poterono sostenersi in vita, abbenchè fosse in eccesso per gli strati superficiali, e per più tempo di quanto abbisognavano.

	Gallette poste nella stufa a gradi	Levate dalla stufa a gradi	Durata di Ore Min.	OSSERVAZIONI
soffocamento per difetto di calore o di tempo	45. 50	60. —	1. 09	Nacquero farfalle tanto dalla nostrana che dalla bergamasca.
	47. --	60. 50	1. 54	
	51. 50	62. —	1. 35	La bergamasca fu sola soggetta a nascita.
	45. --	63. 50	2. 57	Vi furono nascite, e la galletta era della qualità piccola della Brianza.
	49. --	63. 50	1. 55	
	45. --	63. —	2. —	Nacquero farfalle.
	48. --	63. 50	1. 48	Abbenchè fossero poste nella parte superiore della stufa, ciò nonostante dalla galletta bergamasca nacquero Farfalle.
	46. --	63. 50	1. 35	
	47. --	64. —	1. 43	
	50. --	65. —	1. 25	
soffocamento perfetto	41. --	59. —	2. 43	
	40. --	59. —	2. 55	
	40. --	59. —	3. 04	
	40. --	60. —	3. 45	
	44. --	62. 50	2. 50	
	44. --	63. --	2. 48	Di qualità bergamasca molto forte.
	42. --	64. --	3. 22	
	42. --	65. 25	2. —	
	55. --	67. 50	1. 55	
	40. --	69. --	2. 04	
	53. --	69. 50	2. 17	
	54. --	69. --	2. 27	
	49. --	70. 70	1. 32	

9. Oltre le sopradescritte si possono dare altre combinazioni di tempo e di grado di calore, onde ottenere un perfetto risultato; per esempio, il calore a 67 gradi con ore 2 e 3/4, a 68 con ore 2 e 1/2, a 69 con ore 2 1/4, a 70 con ore 2, e 71 con ora 1 e 3/4. Queste due ultime combinazioni però sono alquanto pericolose, essendo prossimo il punto di un eccesso di cottura.

10. Secondo le diverse qualità di galletta si possono dare delle eccezioni alle regole sopraccenate. Se si avrà per es. la galletta di qualita piccola, quella cioè che si conosce sotto il nome di Bergamasca o Brianzina o Spagnuola, vi bisogna un maggior grado di calore, od un tempo più lungo nella scottatura, e sarà bene nel caso che si tenga per 3 ore nella stufa, che il calore arrivi ai gradi 67 o 68; che se si avrà la galletta debole converrà accorciar il tempo della scottatura, o tener un grado o due più bassa la temperatura.

11. Siccome nella stufa variano i gradi di calore in ragione diretta delle altezze, così le gallette collocate nella parte superiore potranno temere il pericolo di esser

scottate in eccesso, per cui a minorare il danno si farà bene di anticipare l'estrazione di queste in confronto delle altre.

12. Estratte le gallette dalla stufa si lascieranno almeno per 12 ore nelle loro ceste, affinchè col grado di calore acquistato la scottatura si perfezioni.

13. Sarà prudentissima pratica prendere in esame un qualche bozzolo, quando si è prossimi al termine della scottatura, ed a tale oggetto vi sarà nella porta un piccolo foro per il quale si potrà introdurre la mano. Alcune volte la crisalide per causa del calore è in uno stato di letargo, che ha tutte le apparenze della morte, e morta non è. I caratteri per distinguere se la crisalide è morta sono: quando il dorso sia un poco oscurato, quando lo stesso sia coperto da qualche gocciolina di umore, e finalmente quando compressa fra le dita sul ventre, non ripiglia lo stato primiero, e conserva il concavo prodotto. Sarà poi spento affatto il principio della vita, quando applicato una punta di ferro rosso o fortemente riscaldato non dà alcun movimento: e quest' è il mezzo più sicuro di confermare la morte della crisalide. La galletta sarà scottata in eccesso quando la crisalide avrà acquistato generalmente il color oscuro, quando sarà asciutta, quando sarà accorciata, e si coprirà di pieghe o grinze.

Queste sono le pratiche indispensabili per produrre un soffocamento colle stufe a secco il meno dannoso che sia possibile.

Diremo ora la diminuzione di peso che avviene nella galletta dopo scottata, sia dessa di qualità bergamasca o nostrana. La bergamasca esperimentata non era della più piccola, nè la nostrana era della più grande, cosichè tutte due le qualità erano piuttosto bastarde. Si è pesata la galletta quattro giorni dopo la scottatura, e in questo intervallo fu tenuta sul terrazzo in una stanza a tramontana, acciocchè si asciugasse. La diminuzione nella qualità bergamasca fu di libb. 5, onc. 11 2/5 per 0/0, e quella della nostrana fu di libb. 6, onc. 7 7/20 per 0/0; sicchè sopra libbre 6 della prima vi sarà una diminuzione di oncie 4. 28, e della seconda oncie 4. 76.

Queste osservazioni abbiamo creduto di fare nell'interesse generale de' filandieri, e pel miglioramento delle nostre sete.

G. B. Z.

ECONOMIA PUBBLICA

LA PAZZIA DEL LITIGARE. *Costumi.*

Vive in mezzo alla società una razza d'uomini ch' io non saprei come nominare, e cercherò di farvi conoscere alla meglio. Essi hanno avuta dal cielo la decisa vocazione del foro, hanno infusa colla vita la scienza amministrativa; sarebbesi tentati a credere che madonna Giustizia un giorno avesse loro ammaccate sulla testa le sue bilanciette. Nullameno essi non sono giureconsulti, ma uomini come gli altri, i quali senza verun carattere legale, conducono la vita in cento diverse guise: sono possidenti, artisti, medici, letterati e cose simili. Voi li conoscete facilmente: guai a voi se schiacciate loro un tantino la coda! Essi, vedete, se li trovate in casa, o l'incontrate sulla piazza, al caffè, volere o non volere vi trascinano a parlare di liti, di compere, di vendite, di pretese, di diritti; v' offrono il consiglio, la penna, l' opera loro: hanno il Codice sulle dita; citano *ordinanze, decreti* imperiali, governativi; appoggiano, provano le loro asserzioni colla *circolare* del mese tale, dell' anno 1806, 1816, abbassate con *delegatizia*, numero cento e milanta, con una precisione mirabile, senza fallare un ette. Molti uomini di legge potrebbero andare a scuola da loro, ch' ei li menerebbero pel naso.

Se il destino avesse fatto nascere costoro in quella beata età del medio evo, essi sarebbero stati altrettanti paladini, avrebbero imbroccato il dorso d' un cavallo, vestita una corazza, infilzato una lancia od uno scudo, ed altrettanti Orlandi o Don Chisciotti, avrebbero corso il mondo a sbudellare la gente o farsi tagliare a fette in difesa delle belle, per conquistare una spada e la fama di valoroso cavaliero. Ma la sorte li fece nascere in questo secolo prosaico, ed essi rivoltano la litigiosa natura loro sull'altra porzione più pacifica del genere umano, e la investono, la perseguitano colle *citazioni*, le *petizioni*, gli *accomodamenti*, le *proroghe*, le prime le seconde le terze *istanze*, con tutte l' armi terribili delle lungherie forensi, e spesse volte ne vanno anch' essi, inevitabile destino! colla testa rotta.

Ora li conoscete voi costoro? sapete con qual nome chiamarli? Io nol so: e neppure voglio discutere se questi tali siano utili o dannosi alla società; anzi voglio credere che siano indispensabili.

Non m' impiccio con loro, sapete? li venero e li rispetto, ma alla lontana, che non vorrei per tutto l'oro del mondo buscarmi qualche imbroglio. Voleva solamente con questo preambolo venire a consigliare al contadino e all' altre persone del popolo di star lontani, di sbarazzarsi da quella mania di litigio, che pur troppo infetta e rovina non poche famiglie.

La è una fatalità, che siccome vi sono alcuni popoli belligeranti ed altri pacifici, alcuni cui per cose da nulla salta la mosca al naso e pizzicano le mani, ed altri che nemmeno a pungerli non si muovono; così sono alcune contrade ove sembra che la smania di accattar brighe abbia messe radici, per lasciar liberi da quella infezione altri luoghi privilegiati. Sono anomalie inerenti alla natura dell'uomo. Pure, bisogna metter freno al male sin dove è permesso; bisogna dimostrare al contadino, al servitore, all' artigiano, che la bizzarria che s'è fitta in capo di cozzar coi più grandi per una frivola preminenza, per una zolla di terra, per un inutile diritto di passaggio, per un posto nella Chiesa o nel sagrato, o per simili cose da nulla, corre alla sua rovina. Non già che io voglia suggerirvi per questo a trascurare i sacrosanti vostri diritti: no, difendetevi sin dove è giusto; troverete ancora chi sostiene il povero e l' oppresso; sono ancora, che che vadano predicando taluni sulla nequizia degli uomini, sono ancora cuori generosi che il consiglio, l' autorità, la borsa ove occorra, dedicano a redimere la misera innocenza abbandonata.

Ma no: sono cotali cui bolle in petto la mania del litigare, e voi vedrete, dico per esempio, un contadino appiccarla col padrone perchè vuol mandarlo via dalla casa a S. Martino, perchè non paga gli affitti, perchè l' affittanza è terminata od altro. Il padrone si crede nel suo buon diritto, e lui non vuole, il tapino, e a dispetto delle leggi e di tutti vuol rimanere. Va dall' azzecca-garbugli più vicino, il concia e disconcia, il briga e disbriga dei contorni. L' uomo d' affari non potrebbe dar udienza, è affollato di faccende, non sa dove dare il capo: pur finalmente ascolta le ragioni del nuovo cliente, promette ajuto, fa traveder da lungi la vittoria, ma . . . ove non entra quel ma traditore? *Protesteremo*, dice il signore dai scartafacci, intavoleremo una turbativa di possesso o che so io, ma . . . . occorrono tante lire per la carta bollata, tante per la procedura e via via. - Il pover' uomo si gratta il capo e guarda la soffitta, ma di là non piovono danari, e . . . . le lire ci saranno, dice finalmente con un sospiro, mi raccomando. Poi . . . . pel mio incomodo non parlo, solamente che domenica ho alcuni amici a pranzo e tu mi porterai un paio di dindiette, che siano grassotte - e il tapinello a grattarsi il capo e dire che ha avuta la moria nel pollame, che le dindie son morte tutte, ma . . . . non c'è caso, le dindie debbon' essere e . . . . le dindie ci saranno. - Un altro di non si tira innanzi senza il sacrificio d' un *passo* di legna, poi occorre al galantuomo un *traghetto* di fieno e così un po' alla volta il gramaccio spoglia la casa e in fin del conto perde anche la lite, ha il male e la mala pasqua, come si dice, e chi sa che il suo istesso difensore non rida sotto a' mostacchi, chi sa non abbia aiutato . . . . ? Era ben meglio non litigare!

Così è presso a poco in cento diverse guise: a questo riduce la malnata passione del cavillo. Guardatevi attorno e ne vedrete le vittime: ascoltate i vecchi proverbj, vi diranno che meglio è aver torto subito, che ragione attraverso un tempo indefinito, immense spese e travagli. Badate alle sentenze di tutte le nazioni. Il russo vi dice, che: *uno non è mai sì vicino a guadagnare una causa che quando l' ha perduta*. Un proverbio sassone vi conta, che: *chi guadagna la sua causa perde il suo danaro*. Ne volete di più? Certo che v' ha dell' esagerazione in queste cantafere, certo che nè io, nè nessuno vuol mettere in dubbio la rettitudine con cui in ogni paese civilizzato suolsi amministrare la giustizia; ma certo è altresì che sotto a quell' esagerazione, sta nascosto un fondo rimarchevole di verità, il quale avverte di non perdersi in vane cause, chi non ama di spogliarsi delle proprie sostanze.

Ne volete ancora? - Sulla facciata di ingresso del palazzo ove risiede il tribunale di Torino, era dipinta (se sia ancora non so) una grande figura d' uomo un poco avanti negli anni, il quale per tutto vestimento indossava una lacera camicia, e sotto leggevansi due versi poco sonori ed anche d' un senso esagerato ma . . . . eccoli:

Ho sempre litigato e ho sempre vinto . . .
Guardami passeggier come son pinto.

A. Pasi

VARIETÀ

IGIENE

Avvertimenti per evitare il pericolo dell' avvelenamento dei Funghi.

Egli pare assolutamente che non vi sia modo di togliere i pericoli dell' avvelenamento dei funghi, poichè a malgrado dei fatali eccidii che incolsero intere famiglie or qua or là, tuttavolta non passa mai anno, in cui non rinnovinsi sì funesti esempj, a motivo di non essere state riconosciute le specie mangereccie da quelle velenose. E a porvi rimedio, per quanto è egli mai possibile, converrebbe che nella stagione dei funghi, nei mercati destinati alla vendita di questo vegetale vi si potessero vedere dei perfetti esemplari dei medesimi, cioè di tutti i nostri indigeni tanto innocui, che velenosi, fatti in cera, in stucco, od in altra sostanza, purchè rappresentassero al naturale la figura, la grandezza, e il colore proprio di ciascuna specie. In tal modo ognuno potrebbe studiare a bell' agio la loro fisonomia fino alla perfezione, onde potere a prima vista distinguere i minimi caratteri differenziali tra gl' innocui ed i velenosi, senza tema di errare.

I funghi velenosi producono dapprima delle nausee, de' vomiti, dei deliquii e l' affanno; uno stato di stupore, di sfinimento, di stringimento alla gola, il quale conduce qualche volta ad una sollecita morte per mezzo di convulsioni le più spaventevoli. Non indicheremo quali sieno gli antidoti, chè ciò non appartiene nè a noi, nè a questo giornale, solo diremo che, finchè giunga il medico, l' acqua calda, il latte caldo, i dolcificanti sono rimedi da usarsi in siffatte occasioni.

Egli è adunque necessario di ben conoscere tutti que' funghi che furono giudicati assolutamente innocui siccome la *spugnola* la *ditola* o *manina*; l' *uovolo* vero e buono, o *cocco*; il *pratajuolo*; il *rossetto*; ed alcuni altri propri di certi paesi, ma singolarmente il *porcino*. Avviene però alcune volte che queste specie stesse, abbenchè innocue, cagionano gravi perturbazioni, e tali da minacciar fin anco la vita; ma allora ciò accade per la causa istessa che possono venir prodotti da qualunque altra sostanza animale o vegetabile, per sè innocua e sanissima, quando siasi corrotta o mangiata in soverchia quantità.

Non basta quindi che siasi riconosciuta la buona qualità, conviene ancora badare che sieno freschi, raccolti di recente, non troppo maturi, cioè quelli che conservano la loro lucentezza e la loro freschezza, e che non sono appassiti nè sono scomposti, non tarlati dagl' insetti, e soprattutto diligentemente mondati d' ogni loro parte guasta o legnosa, rigettando e togliendo ogni particella marciosa, ed in ispecie quella massa sottoposta ai rispettivi cappelli di già molto sviluppati e grandi, e facilmente separabile dalla più solida porzione superiore. Si devono rigettare i funghi che sono ripieni d'un sugolattic-noso, ordinariamente acre; quelli che hanno colori tristi, la carne pesante o coriacea e filamentosa.

Usate che saranno si queste avvertenze, altre debbonsi praticare di minor importanza, ma non meno necessarie. Non convien fidarsi di mangiare i funghi colti da sè stessi, quando non siasi fatto un particolare studio su questa materia: convien mangiare quelle sole specie riconosciute nel paese, per lunga pratica, come innocui; non comperare funghi se non da persone che abitualmente gli vendono, e che sono espertissimi in tal sorta di commercio, o di quelli che trovansi comunemente in vendita nei mercati delle città, ove sonovi ispettori sanitari.

I funghi che hanno un sapore acido astringente, o acerbo pungente ed acre, generalmente sono di natura sospetta. Dell' istessa natura sono quelli che hanno un odore insipido, erbaceo nauseante, fetido, e tramandano emanazioni virulente ed inebbrianti.

I funghi mangereccì hanno per lo contrario un gusto aggradevole, un odore delicato, simile al cerfoglio, e alla farina di fresco macinata.

Opinano alcuni che tutti i funghi possono esser nocivi, allorchè sieno morsicati dagli animali velenosi, o questi vi abbiano lasciato sopra le loro immondezze; ma egli è provato che l' avvelenamento cagionato, non proviene giammai dalla morsicatura d' animale, ma bensì dalla venefica qualità del fungo stesso. È inutile quindi la pratica che molti usano di lavarli nell' acqua bollente, coll' aggiunta di una inconcludente dose di aglio e di cipolla, ed esperimentarli con prove più ridicole che vantaggiose; e questa inutile preparazione toglie soltanto la migliore squisitezza, e nulla più.

Dal colore esterno non può trarsi verun indizio, perchè tanto i buoni che i cattivi funghi lo hanno istesso. Non è così del colore interno, cioè della polpa. Quelli che tagliandoli divengono internamente giallastri, lividi, turchini, verdi o neri sono da rigettarsi, come pure quelli che spandono un liquido lattiginoso.

Debbesi egualmente rigettare quelli che hanno la superficie nodosa, glutinosa, coperta di pellicole biancastre, o colorite, la polpa granellosa, spongosa o floscia.

Le specie più venefiche vivono nelle folte selve in luoghi oscuri ed umidi; essi portano ordinariamente alcuni avanzi del loro involucro sul cappello, o al basso del picciuolo. I buoni funghi al contrario crescono nei luoghi scoperti, in terreni incolti, erbacei, di pascolo, macchiosi, ed all' estremità del bosco; la loro tessitura è soda, secca, compatta; la loro polpa è di una permanente bianchezza.

Abbenchè abbiamo detto di sopra ch' è inutile lavarli nell' acqua bollente per depurarli dalle qualità venefiche, ciò non pertanto il dottore Pouchet è d' opinione che possano privarsi i funghi velenosi del loro principio deleterio, assoggettandoli all' ebollizione e decozione nell' acqua. Dalle sue numerose esperienze fatte in due specie di funghi risguardate come velenosissime, egli è giunto ad isolare la parte venefica dall' alimentare, in guisa che, coll' acqua di cottura che si era caricata del principio deleterio, avvelenava prontamente i cani ai quali la faceva ingoiare, nutrendo d' altronde altri cani per molti mesi colla parte alimentare mescolata col brodo. Simili esperienze dovrebbero estendersi a tutte le altre specie di funghi riputate venefiche; ma finchè queste non sieno fatte e confermate da' molti, consiglieremo sempre ad astenersene, e a cibarsi di quelle sole qualità che sono riconosciute innocue.

G. B. Z.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.